MERLOT N.

Documento aggiornato al: 23/11/2026, 16:24. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
D.P. R. 1164/69 in G.U. n. 48 del 24/02/1970

Origine
Porcia (PN)

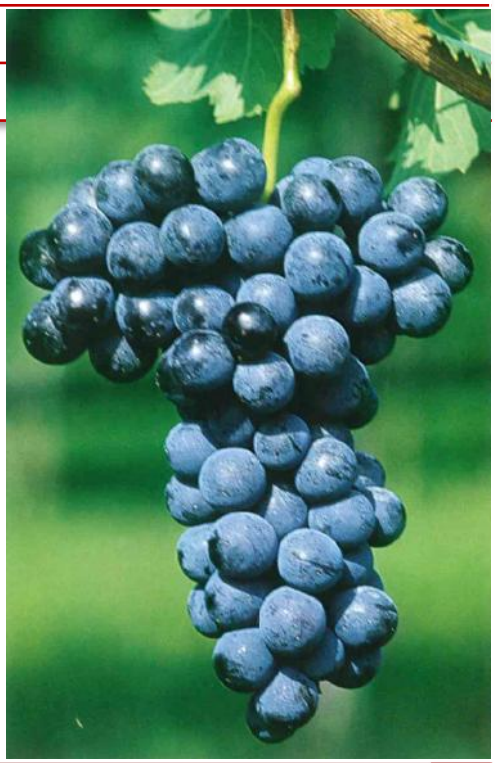
I-RAUSCEDO 3

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	-
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	-

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensione inferiore
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità medio-alta
- ✓ Produttività media e costante
- ✓ Maturazione leggermente anticipata



FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

IL GRAPPOLO

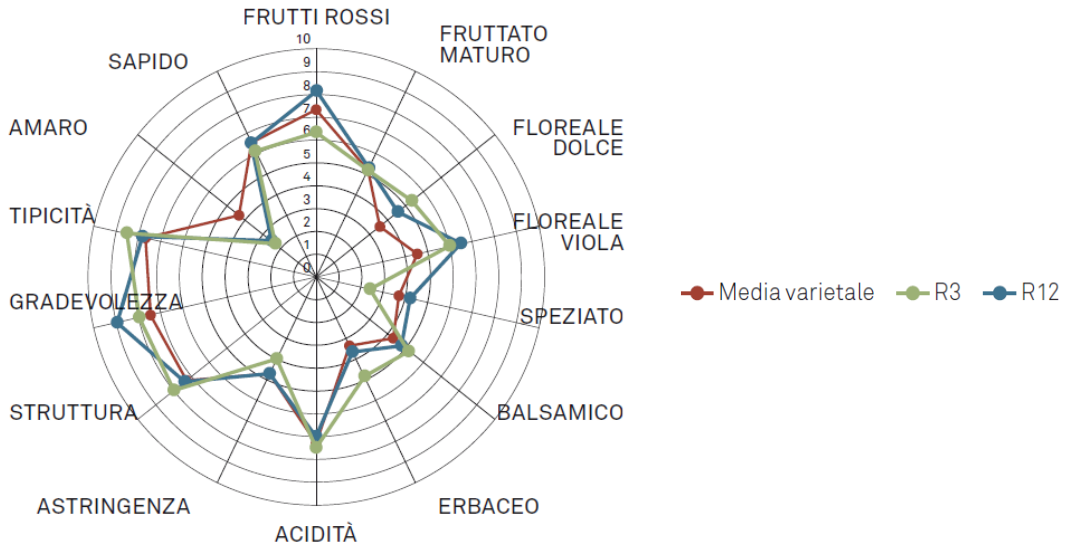
- Grappolo medio-piccolo, piramidale, semicompatto, alato, con peduncolo rosato
- Acino medio, rotondeggiante

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,47
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	-
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	-
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone dà vini di colore rosso rubino intenso, particolarmente fini, alcolici, di corpo, ricchi di colore, di media acidità, strutturati e con un discreto ed elegante sapore erbaceo. Adatti al lungo affinamento.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Il sapore leggermente erbaceo scompare nelle aree a clima caldo.